Drožďová polévka mojí babičky, s drožďovými knedlíčky

https://www.varimesmarcelou.cz/polevky/drozdova-polevka-moji-babicky-s-drozdovymi-knedlicky.html

Tuhle skvěle chutnající polévku připravovala moje babička. Maminka ji nevařila, a na můj dotaz proč, měla univerzální odpověď: „táta to nemá rád“. Recept se bohužel nedochoval, zbyly jen vzpomínky na polévku, která mi velmi chutnala. Učinila jsem několik pokusů a tady je recept, který se babiččině receptu chutí podobá jako vejce vejci.

Až někdy nebudete vědět, co rychlého připravit k večeři, sáhněte po receptu na drožďovou polévku. Je opravdu výborná a z ekonomického hlediska je za pár korun. Knedlíčky nemusíte vždy vařit, můžete je nahradit třeba uvařenými kroupami či uvařeným bramborem.

Na přípravu 6 porcí drožďové polévky s 26 knedlíčky budeme potřebovat

Na drožďovou polévku

- 1 polévkovou lžíci sádla nebo oleje
- 2 plátky uzeného špeku či slaniny, nakrájeného na drobné kostičky
- 1 menší oloupanou cibuli
- 1 středně velkou oloupanou mrkev
- 1/8 oloupané celerové bulvy
- Kus cukety (asi 5 cm) – lze nahradit středně velkou bramborou
- 1/3 pórku (i s kusem zeleného listu)
- 1 kostku droždí (42 g)
- 1 rovnou polévkovou lžíci krupice
- 1,5 l zeleninového vývaru (měla jsem vlastní zeleninový vývar v kostce rozpuštěný ve vodě)
- Sůl
- Muškátový oříšek
- Na špičku nože kajenského pepře (lze vynechat, ale v polévce zanechá dobrou stopu)
- Nasekanou petrželku na dozdobení

Na drožďové knedlíčky

- 40 g másla
- 1 menší cibuli nakrájenou na drobné kostičky (35 g)
- 1 plátek uzeného špeku, nakrájeného na velmi malé kostičky
- 1 kostku droždí (42 g)
- 1 čajovou lžičku sušeného libečku a šalvěje (lze i majoránku či oregano)
- 3 špetky soli
- 5 strouhnutí muškátového oříšku
- Na špičku nože kajenského pepře
- 1 celé syrové vejce
- 40 g strouhanky

Postup přípravy drožďové polévky

Nejprve si nakrájíme polovinu zeleniny na drobné kostičky a druhou polovinu nastrouháme na nudličky.

Do hrnce, ve kterém budeme vařit polévku, vložíme sádlo a kostičky uzeného špeku. V horkém sádle orestujeme nejprve cibuli a přibližně za 2 minuty k cibulce přidáme všechnu nakrájenou zeleninu a dál restujeme asi 5 minut.

K osmažené zelenině přidáme nadrobenou celou kostku droždí a mícháme, až se rozpustí.

Polévkový základ zasypeme 1 polévkovou lžící krupice a přidáme na špičku nože kajenského pepře. Vše důkladně promícháme a postupně, pomalu, zalijeme zeleninovým vývarem.

Vývar přiléváme pomalu a metlou promícháváme.

Polévku osolíme, přidáme pár strouhnutí muškátového oříšku. Polévku zaklopíme poklicí a na mírném ohni vaříme 30 minut.

Postup přípravy drožďových knedlíčků

Do menší pánve (20 cm v průměru) vložíme odvážené máslo, kostičky cibule a kostičky uzeného špeku. Smažíme přibližně 3 minuty, cibule musí jen změknout.

Na osmaženou cibulku nadrobíme kvasnice a necháme je rozpustit.

Když se kvasnice rozpustí, pánev okamžitě stahujeme ze zdroje tepla a vše v pánvi necháme

vychladnout.

Do studeného základu na knedlíčky nasypeme sušený libeček se šalvějí, 3 špetky soli, na hrot nože kajenského pepře a pár strouhnutí muškátového oříšku.

Přidáme rozklepnuté celé vajíčko a vidličkou začneme směs promíchávat a přisypávat odváženou strouhanku.

RADA: Hotové těsto na knedlíčky nechte přibližně 15 minut odpočívat, aby strouhanka nasála vlhkost. Sami uvidíte rozdíl v hustotě těsta bezprostředně po zamíchání a následně po 15 minutách. Po uplynutí 15-ti minut bude těsto hutnější a bude se s ním krásně pracovat.

Těsto odkrajujeme lžičkou a v navlhčených dlaních tvoříme knedlíčky asi o průměru 2 cm. Já jsem připravila elegantních 26 knedlíčků.

Knedlíčky vložíme do polévky a vaříme asi 10 minut. Polévku na talířích dozdobíme nasekanou petrželkou.

Kdo drožďovou polévku ještě nikdy neochutnal, bude překvapen její lahodnou chutí.